



## Panna cotta de betteraves, biscuit au wasabi



*Une entrée fraîche, facile à réaliser et colorée pour donner une nouvelle vie à une betterave cuite et quelques biscuits apéritifs. La betterave s'assortit très bien avec l'arôme puissant de la feta et les biscuits au wasabi apportent une petite touche piquante qui relève le tout. Je me suis inspirée de la recette de [Cathy](#) pour réaliser cette entrée.*

### Ingrédients (pour 4 verres) :

- 1 grosse betterave cuite
- 40 ml de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 150 g de feta
- 100 g de mascarpone
- 1 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil à soupe d'huile de sésame
- sel et poivre
- facultatif : rice crackers au wasabi

### Préparation :

Peler la betterave, la découper en petits dés. Mixer par impulsion la betterave jusqu'à obtenir une sorte de hachis. Prélever un tiers de ce hachis, le réserver.

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau bien froide. Faire chauffer à feu doux le lait. Lorsqu'il frémit, stopper le feu et ajouter en fouettant dans la casserole vigoureusement les feuilles de gélatine essorées.

Dans le bol du mixeur ajouter le mascarpone, la feta et un peu de poivre moulu. Mixer avec le reste de la betterave jusqu'à obtenir une purée de consistance crémeuse. Ajouter le lait avec la gélatine fondue, mélanger le tout.

Assaisonner le tiers de betteraves hachées avec le vinaigre balsamique, l'huile de sésame. Saler et poivrer.

Répartir la préparation à la betterave et au fromage dans les verres, en les remplissant jusqu'au 2/3

de leur hauteur. Ajouter par dessus la betterave mixée.

Réserver au frais au moins 2 H pour que la gélatine prenne (on peut préparer ces entrées la veille).

Au dernier moment, parsemer le dessus de crackers au wasabi émiettés et servir bien frais.

Le 29 Mai 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/05/29/24345341.html>*